Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.

Multimix
MMX

V04

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O Multimix MMX é sinônimo de tecnologia no preparo e processamento de massas em geral, sendo ideal para diversas atividades em sua cozinha, oferecendo versatilidade, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx) 54 3218-3700.

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727 ou

E-mail: assistencia@arke.com.br

Figuras meramente ilustrativas, podendo haver diferenças de cor do produto em relação ao manual.

A ARKE na internet

www.arke.com.br

www.arke.com.br/lojavirtual

/arkegastronomia

/arkegastronomia

/vectorarke

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Multimix.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.

Nota:

O símbolo ao lado e a palavra "Nota" indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra "Atenção!" identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.

Errado!

O símbolo significa "Errado!". Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

- Este produto é apenas para uso pessoal e não se destina a aplicações comerciais;
- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Multimix;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança;
- No caso de pessoas em processo inicial de aprendizagem, estas devem operar o equipamento somente com a supervisão de um responsável capacitado;
- Mantenha o aparelho e seus acessórios fora do alcance de crianças pequenas e animais domésticos;
- Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;
- Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- Verifique se não há alguma avaria no Multimix que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.

Atenção!
Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Multimix, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- Somente opere o aparelho sobre uma superfície plana, firme e estável;
- Nunca coloque o equipamento e/ou o cabo de energia em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias ou banheiras.

Segurança na operação e manutenção

- Não introduza quaisquer corpos estranhos ou partes do corpo na carcaça do aparelho, recipiente de mistura ou aberturas de ventilação, evitando assim danos ao produto e acidentes;
- As peças giratórias do equipamento podem causar acidentes! Portanto, mantenha os cabelos, partes do corpo, jóias e roupas afastadas do aparelho em operação para evitar lesões;
- Ao operar o Multimix, prenda cabelos compridos de forma segura e/ou use uma touca adequada;
- O equipamento deve ser utilizado somente após estar totalmente montado;
- Utilize apenas os acessórios recomendados pelo fabricante para evitar danos no produto;
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a operação;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Não deixe o equipamento cair, nem sofrer pancadas violentas. Em caso de danos/avarias, desligue-o imediatamente;
- Não exponha o aparelho a temperaturas extremas, flutuações de temperatura alta, luz solar direta ou umidade;
- Para limpeza, siga as recomendações da pág. 28.

2 - Recomendações de segurança

Segurança relativa à eletricidade

- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Multimix está desligado;
- Retire o plugue da tomada:
  - Quando o equipamento não estiver em uso;
  - Antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza no equipamento;
  - Antes de trocar quaisquer acessórios;
  - Se alguma falha ocorrer durante a operação;
  - Em caso de tempestade com descargas elétricas.
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado o aparelho;
- Não ligue o Multimix através de conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- Jamais ligue o Multimix junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;

2 - Recomendações de segurança

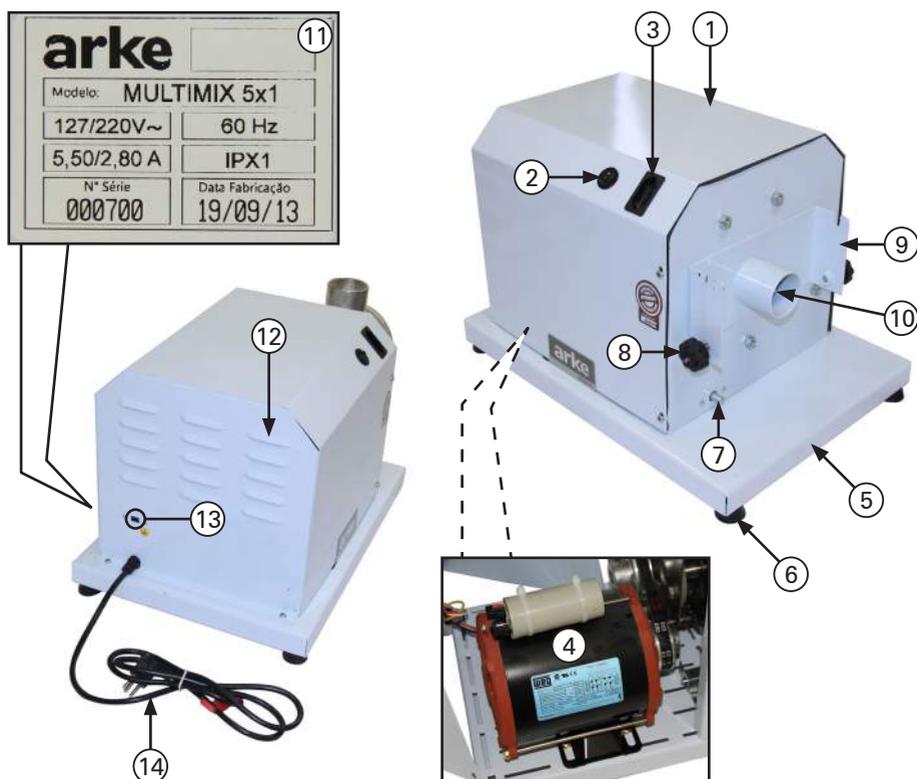
- Para obter proteção adicional, recomendamos instalar um dispositivo contra corrente residual (RDC) no circuito elétrico onde o aparelho será ligado. O RDC deve ter uma corrente de operação residual de 30 mA. Peça informações a um instalador profissional;
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700.

3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

- Pintura epóxi: melhor proteção e acabamento. O aparelho fica novo por muito mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- Tampa com sistema de segurança: mais segurança no preparo dos alimentos;
- Apresenta 5 funções: misturar, sovar, laminar e extrudar massas e moer carne;
- Sovadora: mistura até 5 kg de massa;
- Moedor multifuncional: faça guisados e recheios (para pastéis, salames e linguiças);
- Cilindros cromados com 300 mm de largura e abertura de 8 mm entre rolos: garante uniformidade na laminação e sovamento;
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do equipamento;
- Produto de qualidade certificada pela Portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

3.2 - Identificação dos componentes

1. Carenagem superior
2. Liga/Desliga aparelho
3. Tomada elétrica (para alimentação do sistema de segurança do misturador)
4. Motor elétrico
5. Base do motor
6. Pés de apoio de borracha
7. Pino de habilitação do sistema de segurança do misturador
8. Manípulos de fixação dos acessórios
9. Suportes laterais para montagem dos acessórios
10. Eixo acionador dos acessórios
11. Plaqueta do nº de série
12. Saídas de exaustão
13. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
14. Cabo de energia

3.3 - Especificações técnicas

- Motor: ½ cv;
- Frequência: 60 Hz;
- Rotação de trabalho dos acessórios: 82 rpm;
- Tensão: 127 e 220 V;
- Consumo de energia (em 127 ou 220 V): 0,9 kW/h;
- Capacidade para 5 kg de farinha;
- Medidas das caixas:
  - Caixa do aparelho: 470 mm x 450 mm x 360 mm;
  - Caixa dos acessórios: 610 mm x 330 mm x 330 mm;
- Peso Líquido: 42 kg;
- Garantia de 6 meses.

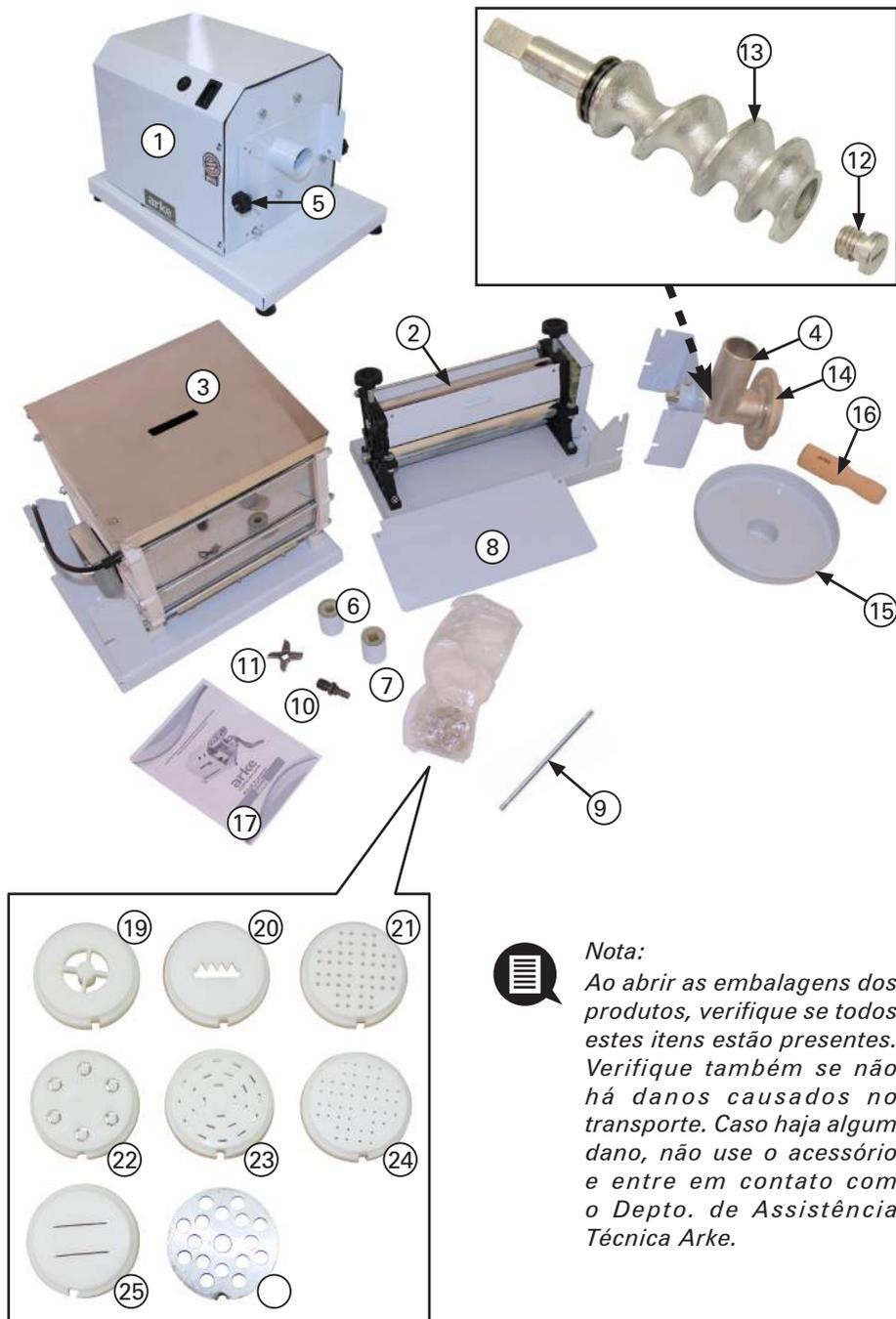
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Multimix

Ao receber o Multimix (1), confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Multimix (base com motor)
2. Laminador
3. Misturador
4. Moedor/extrusor
5. Manípulos para fixação de acessórios
6. Bucha de acoplamento mista (furo quadrado + furo sextavado)
7. Bucha de acoplamento quadrada
8. Mesa de apoio para massa
9. Haste para fixação de acessórios
10. Parafuso posicionador da navalha
11. Navalha
12. Parafuso fenda especial
13. Caracol
14. Volante de fixação
15. Prato
16. Socador de madeira
17. Manual de Instruções
18. Disco para moer carne

Conjunto de trefilas

19. Nhoque
20. Biscoito
21. Espaguete grosso
22. Macarrão
23. Talharim
24. Espaguete fino
25. Capelleti

3 - Apresentação do produto

Nota:
Ao abrir as embalagens dos produtos, verifique se todos estes itens estão presentes. Verifique também se não há danos causados no transporte. Caso haja algum dano, não use o acessório e entre em contato com o Depto. de Assistência Técnica Arke.

3.5 - Diagrama elétrico do Multimix

4 - Instruções de montagem

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Multimix e seus acessórios das embalagens na ocasião da montagem;
- Não empilhe mais que 2 caixas;
- O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os produtos;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Instalação dos acessórios no Multimix

A - Instalação do misturador

O misturador (3) é um acessório que permite misturar/sovar até 5 kg de farinha de uma vez, sendo ideal para produzir diferentes variadades de massas.

Com o Multimix (1) posicionado em base plana/firme e desligado da rede elétrica, faça o seguinte:

a) Encaixe completamente a bucha de acoplamento quadrada (8) no eixo (28) do Multimix (1).

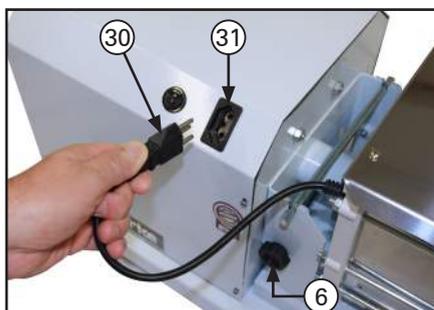
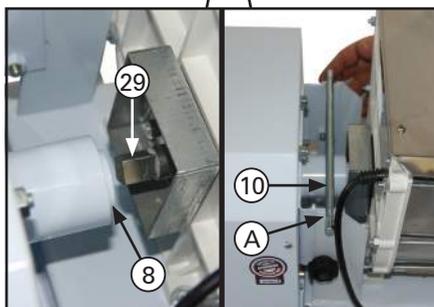
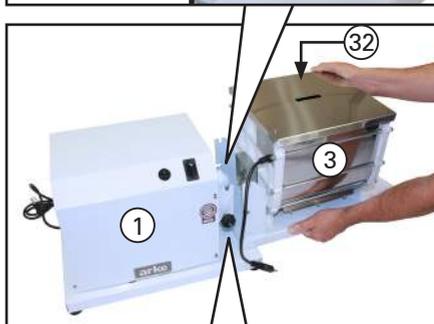
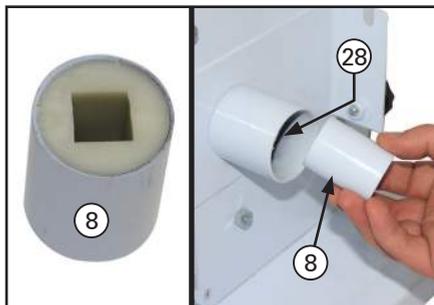
b) Encaixe completamente o eixo (29) do misturador (3) na bucha (8).

c) Instale a haste (10) nos encaixes laterais (A) dos dois aparelhos.

d) Instale e aperte os manípulos (6).

e) Conecte o cabo de energia (30) do misturador (3) na tomada (31) do Multimix (1).

Obs. 1: Isto deve ser feito para energizar o mecanismo de segurança do misturador, o qual desligará o conjunto caso a tampa (32) seja aberta durante a operação.

Obs. 2: É o pino (33) que desarma e rearma a operação do aparelho.

Misturador completamente montado

B - Instalação do laminador

O laminador (2) é um acessório que permite laminar massas planas, massas para pães, pizzas, etc. Os cilindros (34) têm 30 cm de largura, possuindo um sistema de segurança para proteger os dedos.

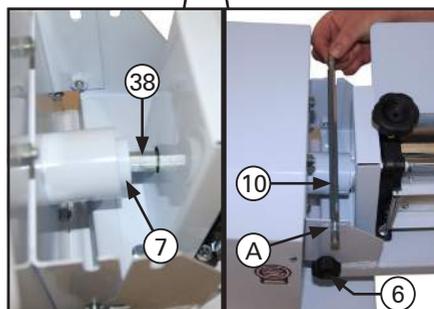
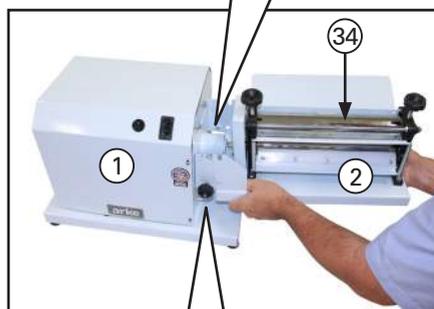
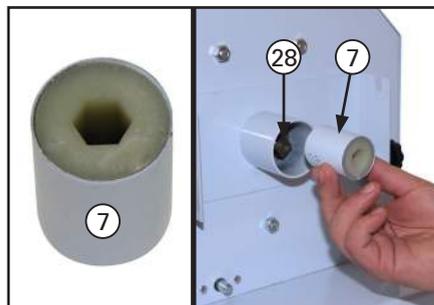
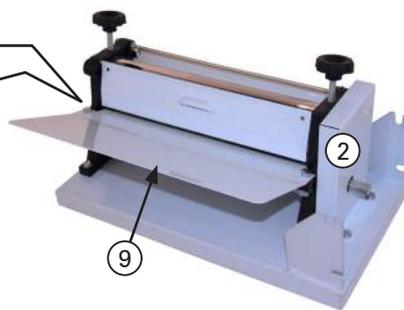
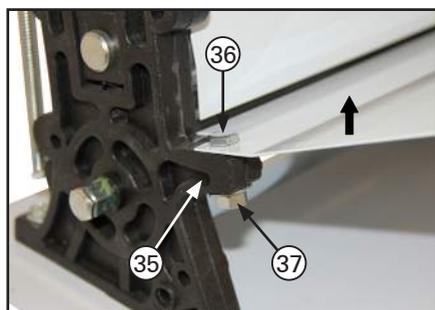
Com o Multimix (1) posicionado em base plana/firme e desligado da rede elétrica, faça o seguinte:

a) Fixe a mesa de apoio para a massa (9) na parte superior dos suportes laterais (35), usando os parafusos (36) e porcas + arruelas (37).

b) Encaixe completamente a bucha de acoplamento mista (7) no eixo (28) do Multimix (1).

c) Encaixe completamente o eixo (38) do laminador (2) na bucha (7).

d) Instale a haste (10) nos encaixes laterais (A) dos dois aparelhos.

e) Instale e aperte os manípulos (6).

Laminador completamente montado

C - Instalação do moedor/extrusor

O moedor/extrusor (4) é um acessório que permite moer carnes e extrudar massas em diferentes espessuras e formatos, pois conta com um conjunto de trefilas (20 até 27 - ver pág. 13).

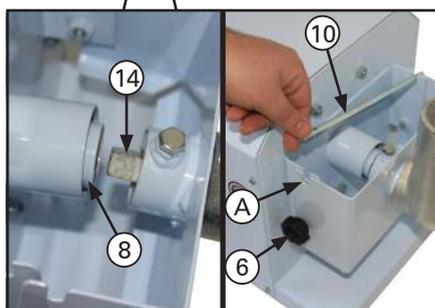
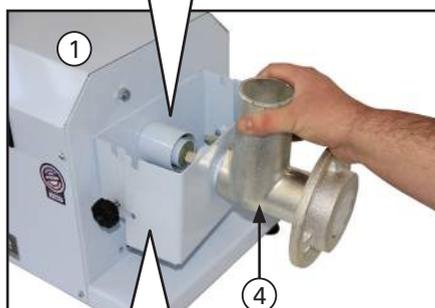
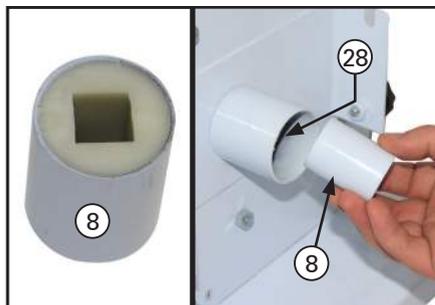
Com o Multimix (1) posicionado em base plana/firme e desligado da rede elétrica, faça o seguinte:

a) Encaixe completamente a bucha de acoplamento quadrada (8) no eixo (28) do Multimix (1).

b) Encaixe completamente o eixo "caracol" (14) do moedor/extrusor (4) na bucha (8).

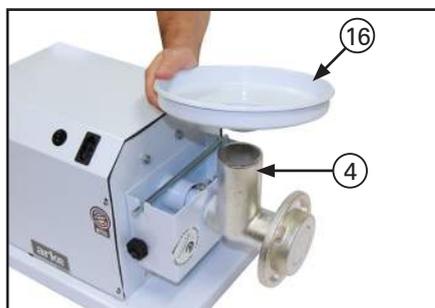
c) Instale a haste (10) nos encaixes laterais (A) dos dois aparelhos.

d) Instale e aperte os manípulos (6).

e) Encaixe o prato (16) no acessório.

Moedor/extrusor completamente montado

Notas:

1 - Para converter este acessório em moedor de carnes, veja a pág. seguinte.

2 - Para converter este acessório em extrusor de massas, veja a pág. 20.

4 - Instruções de montagem

I - Para moer carnes

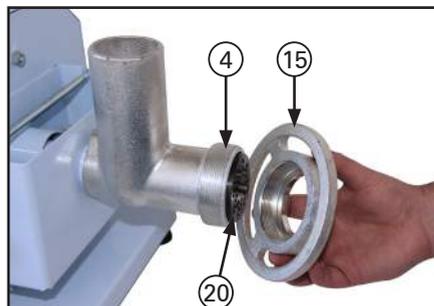
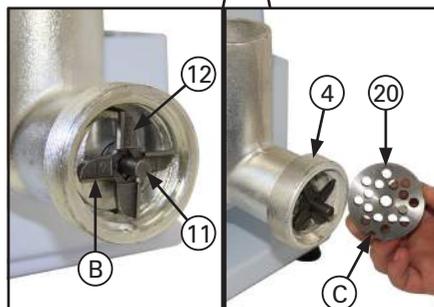
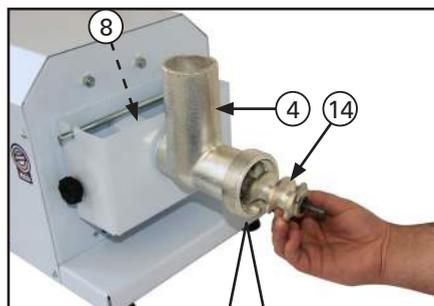
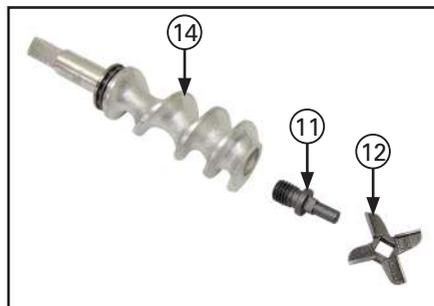
f) Fixe o parafuso posicionador (11) no orifício do “caracol” (14).

g) Introduza o “caracol” (14) no bocal frontal do acessório (4) e então, gire-o no sentido horário ou anti-horário até encaixá-lo na bucha (8).

h) Encaixe a navalha (12) no parafuso (11), com as arestas de corte (B) voltadas para fora.

i) Encaixe o disco metálico (20) no bocal do acessório (4), com a fenda (C) voltada para baixo.

j) Encaixe o volante (15) no acessório (4), travando o disco (20).

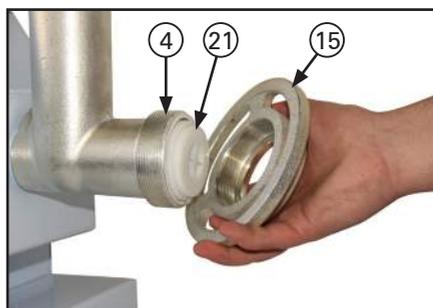
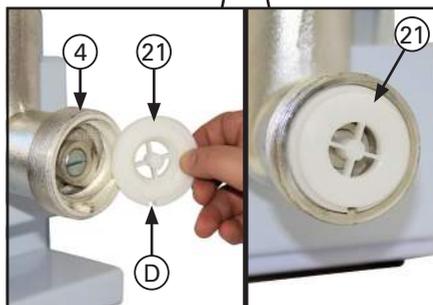
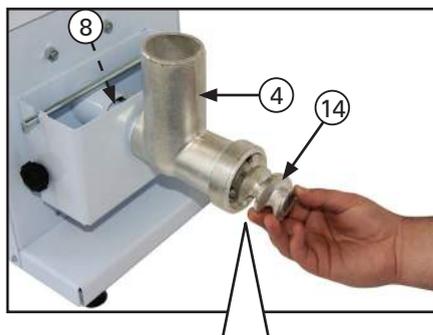
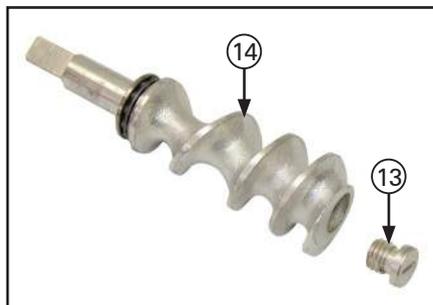
Moedor preparado

II - Para extrudar massas

k) Fixe o parafuso fenda (13) no orifício do "caracol" (14).

l) Introduza o "caracol" (14) no bocal frontal do acessório (4) e então, gire-o no sentido horário ou anti-horário até encaixá-lo na bucha (8).

m) Encaixe a trefila desejada (ver pág. 13) no bocal do acessório (4), com a fenda (D) voltada para baixo.

Obs.: As trefilas (21 até 27 - pág. 13) possuem posição de montagem, pois apresentam lados diferentes. O lado com o diâmetro menor deve ficar voltado para fora!

n) Encaixe o volante (15) no acessório (4), travando a trefila.

Extrusor preparado

5.1 - Procedimentos para utilização

A - Utilização do misturador

a) Certifique-se de que o misturador (1) esteja seguramente acoplado ao Multimix (2).

b) Verifique a posição da chave seletora de tensão (3) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

c) Conecte o cabo de energia (4) do Multimix (2) diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

Obs.: O cabo (5) do misturador (1) deve estar conectado na tomada do Multimix (2).

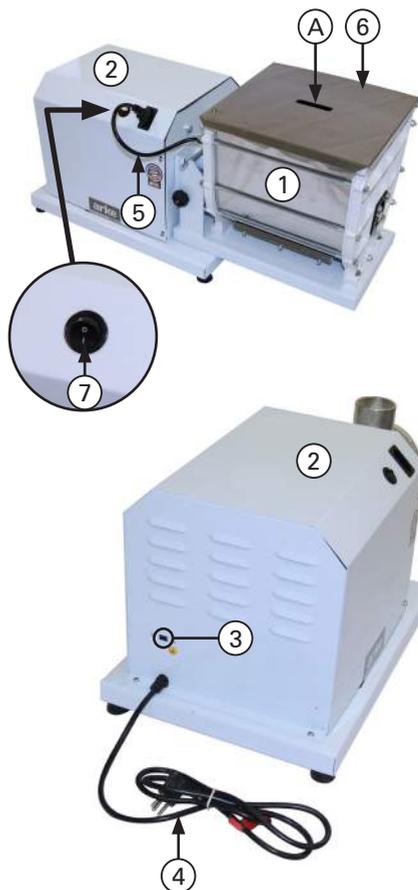
d) Com o aparelho desligado, abra a tampa (6) e adicione os ingredientes desejados.

Obs. 1: Capacidade máxima do misturador = 5 kg de farinha.

Obs. 2: Coloque primeiro os ingredientes secos e, então, adicione os líquidos gradualmente.

e) Feche a tampa (6) e ligue o aparelho pressionando o botão (7) para a posição "1" - ON.

Obs.: É possível adicionar ingredientes durante o processo de sovamento da massa, através da abertura (A).

f) Quando a massa estiver no ponto desejado (ver tabela ao lado), desligue o equipamento e remova os plugues das tomadas.

Atenção!

1 - NÃO opere o aparelho por mais de 1 hora sem interrupção, pois isto pode danificá-lo. A cada 1 hora de operação, desligue o aparelho por 30 minutos para arrefecer.

2 - Não utilize objetos metálicos e/ou pontiagudos (facas, garfos...) para remover a massa do misturador (1).

Tempo aproximado de preparo da massa	
Massa p/ pão	Massa p/ macarrão
18 min.	10 min.

5 - Instruções de operação

B - Utilização do laminador

a) Certifique-se de que o laminador (1) esteja seguramente acoplado ao Multimix (2).

b) Verifique a posição da chave seletora de tensão (3) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

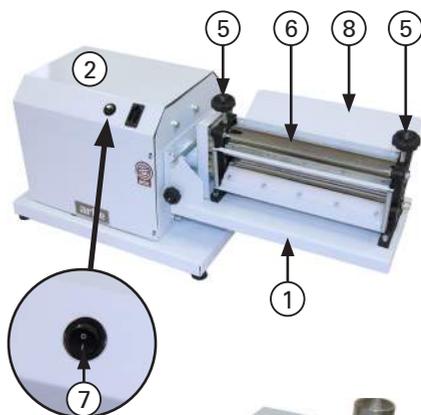
c) Conecte o cabo de energia (4) do Multimix (2) diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

d) Gire os manípulos (5) até colocar o cilindro (6) superior na altura desejada, ajustando a espessura da lâmina de massa.

Obs. 1: Ajuste os manípulos (5) uniformemente, de modo que a espessura da massa se torne uniforme.

Obs. 2: Inicialmente, ajuste o laminador (1) para obter uma espessura maior e, então, vá diminuindo gradativamente até obter a espessura desejada.

e) Ligue o aparelho pressionando o botão (7) para a posição "1" - ON.

f) Coloque a massa preparada no misturador sobre a mesa (8) e então, passe-a através dos cilindros laminadores (6).

Atenção!

1 - NÃO opere o aparelho por mais de 1 hora sem interrupção, pois isto pode danificá-lo. A cada 1 hora de operação, desligue o aparelho por 30 minutos para arrefecer.

2 - Tome cuidado para não introduzir os dedos entre os cilindros (6). Sempre opere o laminador com a chapa de proteção (9) instalada!

5 - Instruções de operação

C - Utilização do moedor/extrusor

I - Para moer carnes

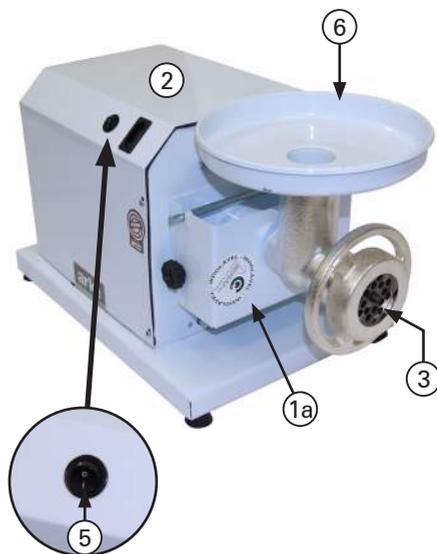
a) Certifique-se de que:

- O moedor (1a) esteja seguramente acoplado ao Multimix (2).
- O disco para moer carne (3) esteja instalado (ver pág. 19).

b) Verifique a posição da chave seletora de tensão (3) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

c) Conecte o cabo de energia (4) do Multimix (2) diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

d) Ligue o aparelho pressionando o botão (5) para a posição "1" - ON.

e) Coloque as carnes no prato (6) e então, passe-as através do bocal do moedor **usando o socador** (7).

Atenção!
NÃO opere o aparelho por mais de 1 hora sem interrupção, pois isto pode danificá-lo. A cada 1 hora de operação, desligue o aparelho por 30 minutos para arrefecer.

5 - Instruções de operação

II - Para extrudar massas

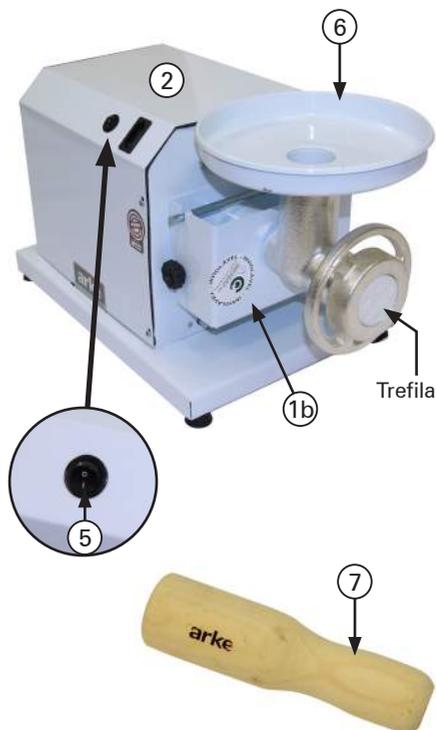
a) Certifique-se de que:

- O extrusor (1b) esteja seguramente acoplado ao Multimix (2).
- A trefila desejada esteja instalada (ver pág. 20).

b) Verifique a posição da chave seletora de tensão (3) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

c) Conecte o cabo de energia (4) do Multimix (2) diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

d) Ligue o aparelho pressionando o botão (5) para a posição "1" - ON.

e) Coloque a massa preparada pelo misturador no prato (6) e então, passe-a através do bocal do extrusor **usando o socador** (7).

Atenção!
NÃO opere o aparelho por mais de 1 hora sem interrupção, pois isto pode danificá-lo. A cada 1 hora de operação, desligue o aparelho por 30 minutos para arrefecer.

5.2 - Recomendações e cuidados especiais

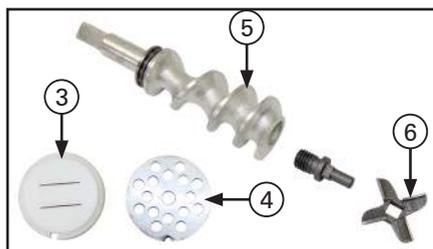
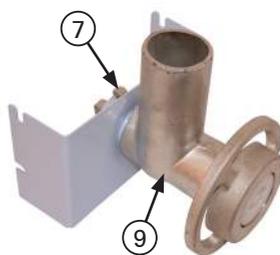
- Não ligue o Multimix na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos!
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Multimix até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- Mantenha crianças pequenas e animais longe do equipamento durante o seu funcionamento;
- Limpe o Multimix e seus acessórios toda vez que forem utilizados.

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Multimix da tomada;
- Utilize pano e/ou esponja multiuso, água e detergente neutro para a remoção dos restos de alimentos (massa, farinha, carne, gordura...) do misturador (1), laminador (2), trefilas (3), disco metálico (4), "caracol" (5) e navalha (6).

  Obs.: Caso necessário, solte o parafuso (7) e desencaixe o moedor/extrusor (9). Após, coloque-os de molho em um recipiente com água e detergente neutro.

- Jamais use produtos cáusticos (sabão, bicarbonato de sódio), abrasivos (sapólio, esponja de aço, objetos pontiagudos) ou siliconados na limpeza;
- A Garantia será anulada em caso de danos ao equipamento causados por falta de limpeza, ou por limpeza incorreta. Por isso a limpeza após o uso é essencial.

6.2 - Lubrificação e substituição de componentes

A ARKE recomenda que o Multimix seja levado pelo cliente a um posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE a cada **500 horas** de uso, para lubrificação e revisão/substituição de componentes móveis (mais suscetíveis a desgaste).

A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:

http://www.arke.com.br/assistencia

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- E-mail: arke@arke.com.br
- Fone: 0(xx) 54 3218-3700
- Fax: 0(xx) 54 3128-3742

7 - Possíveis problemas e soluções

- O eixo do Multimix não gira: verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o aparelho em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8 - Informações e controles de Pós-Venda

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE mais próximo.
A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:
http://www.arke.com.br/assistencia

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- E-mail: arke@arke.com.br
- Fone: 0(xx) 54 3218-3700
- Fax: 0(xx) 54 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:
http://www.arke.com.br/representantes

8.2 - Termo de Garantia ARKE

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;
- Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: assistencia@ arke.com.br

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia Legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

- Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;
- Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

Atenção!
A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE;
- Transporte do produto à fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja;
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme informado abaixo.

Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

- **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica;**
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio;
- Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.

Nota:
A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

Figuras meramente ilustrativas, podendo haver diferenças de cor do produto em relação ao manual.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

____

Modelo do Aparelho: ___________________________________

Número de Série do Aparelho:____________________________

Número da Nota Fiscal: _________________________________

Data da Nota Fiscal: ___/___/_____

Revendedor: ____

Data de Entrega: ___/___/_____

Construtora ou Incorporadora: ____________________________

Data de Entrega: ___/___/_____